

Menu

BÉNICHON

DU 1^{ER} AU 6 SEPTEMBRE 2025

Tous les midis de **11h30 à 14h**

Menu complet **39.-**

Entrée **7.-** | Plat **24.-** | Dessert **10.-**



ENTRÉE

Soupe aux choux

PLAT

Jambon de la borne
AOP, saucisson, lard,
langue, choux, carottes
et pommes nature

DESSERT

Meringue et crème
double de la Gruyère,
Poire à Botzi AOP

BOISSONS

Henniez rouge | bleu
3 dl 4.- | 1,5 l 12.-

Thé froid citron
3 dl 4.- | 1,5 l 12.-

Romanette citron
3 dl 4.- | 1,5 l 12.-

Bière Cardinal | Panaché
3 dl 4.50

Café | Thé
4.-

Digestif Poire à Botzi
2 cl 6.-

VINS

Vully blanc | Chasselas
1 dl 4.50 | 5 dl 22.-

Johannisberg
1 dl 4.70 | 5 dl 23.-

Rosé de Pinot noir du
Vully
1 dl 4.50 | 5 dl 22.-

Pinot noir du Vully
1 dl 4.70 | 5 dl 23.-

3 Grappes, Famille
Simonet, Vully
1 dl 7.- | 7,5 dl 49.-

EN-CAS

(disponibles tous les après-midis)

Planchette froide de
Bénichon (jambon de la
Borne AOP, saucisson,
lard, pain, moutarde)
19.-

Meringue et crème
double de la Gruyère,
Poire à Botzi AOP
10.-

Concocté par

CAFÉ de la
Presse

FRIBOURG
CENTRE

Réservation au : 079 359 38 64